Schnelle, bunte Bratwurstpfanne für jeden Tag

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Das schnelle Pfannengericht, einfach, schnell, preiswert, trotzdem pikant und lecker

Zutaten

- 4 gebrühte Bratwürste in Scheiben geschnitten
- 100 g durchwachsener Speck in 2 cm großen, dünnen Blättern
- 2 mittelgroße Zwiebeln in 2 cm großen Blättern
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 1 frischer, roter Gemüsepaprika 2 cm großen Blättern
- 1 frischer, grüner Gemüsepaprika 2 cm großen Blättern
- 2 - 3 vollreife Tomaten ohne Kerne in 2 cm großen Würfeln
- 500 g Kartoffeln in 1 - 2 cm großen Würfeln
- 3 El Schnittlauch oder Petersilie
- Salz und Pfeffer
- Etwas Rapsöl zum Braten
- Dazu etwas Chili-Tomaten Ketsup

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffelwürfel zunächst für 5 - 6 min. in heißem Rapsöl knusprig anbraten, salzen, pfeffern, Farbe nehmen lassen.

Schritt2

Dann folgen die Bratwurstscheiben und der Speck für weitere 2 min. Danach die Zwiebeln, der Knoblauch und der bunte Paprika.

Schritt3

Zwiebeln und Paprika ebenfalls Farbe nehmen lassen, aber „bissfest halten“.

Schritt4

Zuletzt die Tomatenwürfel dazu geben, nur kurz erhitzen, servieren.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Umgehend rustikal sofort aus der Pfanne mit Schnittlauch und dem Chili - Tomaten Ketsup servieren, ev. ergänzt mit einem frischen Salat servieren.

Rezeptart: Fleischgerichte, Schnelle Rezepte **Tags:** bratwurst, einfach, paprika, pikant, preiswert, schnell, verlegenheitsgericht

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-bunte-bratwurstpfanne-fuer-jeden-tag/